



Jutta Kirberg und Thomas Ottke am Grill auf der Flora-Terrasse

Foto: Rakoczy

## Grill-Abend in der Flora

**Gastronomie** Kölns Genussbotschafterin **Jutta Kirberg**, die als Chefin von Kirberg Catering auch die Gastronomie in der Flora und das angeschlossene Gartenlokal „Dank Augusta“ betreibt, hatte zum Grillabend geladen und mit Chefkoch **Thomas Ottke** und seinem Team die gesamte Palette an derzeit angesagten Grill-Geräten auf die Terrasse gestellt. Etwa den mit Holzkohle betriebenen Keramik-Grill Kamado sowie einen großen Gasgrill und einen Smoker, in denen Kalbsbrust und Rinderhüfte, Schweinebauch, Lachs und Fenchelbratwurst brutzelten, die zu allerlei Salaten, Saucen und Dips sowie zu vegeta-

rischen und veganen Leckereien wie Halloumi mit gegrillten Aprikosen serviert wurden. Aus dem Smoker auf den Teller kam auch jamaikanisches Jerk Chicken. „Das machen wir sonst für die Künstler beim Summerjam-Festival. Das hat auch schon **Ziggy Marley** und **Gentleman** geschmeckt“, sagte Kirberg und kündigte für Oktober im Festsaal der Flora die Eröffnung eines Pop-up-Restaurants an. „Ich weiß, dass das jetzt in Mode ist, aber ich will das in Kooperation mit der Kölner Galeristin Martina Kaiser mit moderner Kunst kombinieren. Ich glaube, dass passt in diesem Ambiente gut zusammen.“ (NR)